



Mesa fría de pizza TEFCOLD GP92 con encimera de granito y armario refrigerado GN1/1. Rango +2°C/+10°C, refrigeración asistida por ventilador y excelente relación calidad-precio.

Ideal para **pizzerías y restaurantes** que necesitan preparación ágil, ingredientes organizados y superficie fría profesional para trabajar la masa.

Catálogo de mesas frías de pizza para pizzería profesional

La **mesa fría de pizza TEFCOLD GP92** está diseñada para pizzerías, restaurantes italianos y negocios de comida rápida que necesitan una estación de preparación compacta, funcional y eficiente.

Su **encimera de granito** se mantiene fría de forma natural, dificultando que la masa se adhiera y facilitando un estirado perfecto. El armario inferior refrigerado permite mantener los ingredientes organizados y a temperatura estable durante todo el servicio.

Trabaja en un rango de **+2°C a +10°C** con refrigeración asistida por ventilador,

garantizando homogeneidad térmica incluso en momentos de máxima producción.

→ Características técnicas del GP92

• Medidas y contenido

- Rango temperatura: +2°C a +10°C
- Clase climática: 4
- Peso bruto / neto: 111 / 101 kg
- Volumen bruto / neto: 260 / 230 L

Diseño y material

- 2 puertas batientes macizas
- 2 estantes GN1/1 de rejilla blanca
- Medidas estantes: GN1/1
- 4 patas regulables
- Exterior SS201
- Interior SS201
- Encimera de granito

Refrigeración y funciones

- Control electrónico

- Refrigeración asistida por ventilador
- Descongelación automática
- Refrigerante R600a
- Carga refrigerante: 70 g
- Termómetro integrado
- Max ambiente: 30°C a 55% HR

Potencia y consumo

- Consumo: 2,2 kWh/24h
- Consumo anual: 803 kWh
- Potencia: 230 W
- Tensión: 220-240V / 50Hz
- Nivel sonoro: 42 dB

Dimensiones

- Interior: 830 x 515 x 500 mm
- Exterior: 900 x 700 x 1100 mm
- Embalaje: 980 x 770 x 1250 mm

- Carga 40ft: 72 uds

¿Necesitas una estación de pizza compacta y eficiente?

En pizzería el ritmo no permite improvisaciones. Todo debe estar al alcance: salsa, mozzarella, toppings y masa lista para trabajar.

La GP92 integra:

- Superficie de trabajo fría y profesional
- Armario inferior organizado
- Acceso rápido a ingredientes
- Fácil limpieza del filtro de polvo

Es una solución ideal para locales con espacio limitado.

GP92: productividad real en formato compacto

- **Encimera de granito profesional**
- **Formato GN1/1 estándar**
- **Refrigeración homogénea**
- **Bajo consumo energético**
- **Excelente relación calidad-precio**
- Pensada para negocios que buscan funcionalidad sin sobredimensionar inversión.



¿Aguantará el calor de cocina?

Clase climática 4 y rendimiento óptimo hasta 30°C ambiente con 55% HR.

¿Qué debes tener en cuenta antes de elegir una mesa fría?

- Número de cocineros en línea

- Volumen real de ingredientes en servicio
- Necesidad de visualización rápida
- Espacio disponible (1360 mm ancho)
- Eficiencia energética
- Compatibilidad con formato GN

No todas las mesas frías son iguales. Debe adaptarse al flujo real de tu cocina.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una mesa funcional, equilibrada y pensada para el trabajo real de pizzería.

Recomendada para pizzerías independientes, restaurantes italianos y negocios de comida rápida que buscan eficiencia sin sobredimensionar inversión.

En EquipoH no vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona en cocina profesional.

*Sobre TEFCOLD

TEFCOLD es sinónimo de confianza a nivel europeo. Especialista en soluciones de refrigeración comercial con presencia internacional, sus equipos están diseñados para durar y adaptarse a la normativa vigente. En EquipoH llevamos un tiempo prescribiendo TEFCOLD por su excelente postventa y fiabilidad.

➔ ¿Tienes dudas sobre si este armario se ajusta a tus necesidades reales?

Pregúntanos por el chat y te lo resolvemos en minutos. En EquipoH no vendemos por vender: te decimos lo que realmente funciona para tu negocio.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 900 x 700 x 1100 mm